

DERWENT-ACC-NO: 1985-234359

DERWENT-WEEK: 198538

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Vermicelli prodn. from soybean - by
dehydrating
bean-curd, boiling and solidifying, drying,
crushing,
mixing with wheat-flour etc.

PATENT-ASSIGNEE: TAMAGAWA M[TAMAI]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0008167 (January 18, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 60153769 A	August 13, 1985	N/A
003 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 60153769A	N/A	1984JP-0008167
January 18, 1984		

INT-CL (IPC): A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 60153769A

BASIC-ABSTRACT:

Bean-curd, i.e. Japanese tofu, is mfd. from soybeans by ordinary method. Tofu is dehydrated and thickened (e.g. by pressing), and then is boiled in order to solidify fibre-component (e.g. at 100 deg.C for 20 minutes), and tofu becomes hard. So treated tofu is filtrated by a fine sieve. Alternatively filtered tofu is dried crushed. Fine substance is mixed with the wheat-flour and water contg. a little salt, and dough is formed by kneading (e.g. by rollers). Vermicellis such as noodle, spaghetti, Japanese udon are made of the dough .

USE/ADVANTAGE - Vermicellis having good taste contg. much albumin are obtd.

Albumin is kept stable by the boiling process.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: VERMICELLI PRODUCE SOY DEHYDRATE BEAN CURD BOILING SOLIDIFICATION

DRY CRUSH MIX WHEAT FLOUR

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1985-101798

⑩ 日本国特許庁 (JP) ⑪ 特許出願公開
⑫ 公開特許公報 (A) 昭60-153769

⑬ Int. Cl.
A 23 L 1/16
1/20

識別記号 庁内整理番号
103 G-6904-4B
7115-4B

⑭ 公開 昭和60年(1985)8月13日

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 大豆を主原料とする麺の製法

⑯ 特許 昭59-8167
⑰ 出願 昭59(1984)1月18日

⑱ 発明者 玉川 元清 高松市東山崎町159-8
⑲ 出願人 玉川 元清 高松市東山崎町159-8
⑳ 代理人 弁理士 大浜 博

明細書

1. 発明の名称

大豆を主原料とする麺の製法

2. 特許請求の範囲

1. 大豆から豆乳を製造する豆乳製造工程と、
その豆乳製造工程で製造された豆乳から水分を除去する脱水工程と、その脱水工程で脱水された脱水加工豆乳を茹でる茹工程と、その茹工程で茹でられた茹工程豆乳を基にとする基こし工程と、
その基こし工程で基こしきされた基こし加工豆乳に小麦粉と水又は豆乳を加えて練り込んで細生地を製造する細生地製造工程と、その細生地製造工程で製造された細生地から麺を製造する麺工程とを順次行うことを特徴とする大豆を主原料とする麺の製法。

3. 発明の詳細な説明

(技術上の利用分野)

本発明は、うどん麺、きし麺、スパゲティ等の麺を製造するための麺の製法に關し、さらに詳しくは

大豆を主原料とする麺の製法に関するものである。

(発明の技術的背景)

うどん麺、きし麺、スパゲティ等の麺は、従来では小麦粉を主原料として製造されているため、その栄養成分が主として炭水化物となり、これらの麺を多量に食用する人にとっては栄養成分の摂取が片寄り易くなっていた。又、うどん麺、きし麺、スパゲティ等の麺は、その品質を評価する上で、れわゆる「コシ」と称されている麺の特性(或いは彈性)や味が重要な要素となっているが、従来のこれらの麺では小麦粉を主原料として製造されているため、比較的「コシ」が強く(ちぎれ易い)しかも味覚(特に甘味)が乏しいという問題があった。

(発明の目的)

本発明は、大豆を主原料とすることにより、タンパク質を主成分とした麺を提供でき且つその麺の味覚を向上させることができるとともに、そのようにタンパク質を主成分とした麺であってもその麺の「コシ」を強くすることができしかも日も

ちをよくすることができるようした他の製法を
開発することを目的とするものである。

(実施例)

本発明の大豆を主原料とする他の製法は、大豆
から豆腐を製造する豆腐製造工程と、その豆腐製
造工程で製造された豆腐から水分を除去する脱水
工程と、その脱水工程で脱水された脱水加工済豆
腐を茹でる茹工程と、その茹工程で茹でられた茹
加工済豆腐を蒸こしする蒸こし工程と、その蒸こ
し工程で蒸こしされた蒸こし加工済豆腐に小麥粉
と水又は豆乳を加えて練り込んで衛生地を製造す
る衛生地製造工程と、その衛生地製造工程で製造
された衛生地から衛生地を製造する衛生地工程とを順次
行うことを特徴とするものである。

(実施例)

本発明の大豆を主原料とする他の製法の一実施
例を説明すると、この実施例の他の製法は、大豆
から豆腐を製造する豆腐製造工程と、その豆腐から
水分を除去するための脱水工程と、その脱水加工
済の豆腐を茹でる茹工程と、その茹加工済の豆

特開昭60-153769(2)
衛生地を製造する蒸こし工程と、その蒸こし加工済
の豆腐に小麥粉（中力粉）と水（又は豆乳）を加
えて練り込んで衛生地を製造する衛生地製造工程
と、その衛生地から衛生地を製造する衛生地工程とを順
次行うようにしてれる。

豆腐製造工程では、大豆を主原料として通常の
豆腐製造方法によって豆腐が製造される。

脱水工程は、豆腐製造工程で製造された豆腐から
水分を除去して豆腐成分を濃縮するためのもの
であり、例えば豆腐はプレス機によって脱水せし
められる。

茹工程は、脱水加工済の豆腐を茹でて豆腐蛋白
（タンパク質成分）を加熱熟成するためのもので
あり、例えば脱水加工済豆腐を100℃で約20
分間茹でる。この茹工程は、豆腐蛋白を加熱熟成
することにより、タンパク質成分の性質を予防して
日もちをよくするとともに豆腐蛋白を凝固させる
作用をする。

蒸こし工程は、茹加工済の豆腐をさめ細かくつ
ぶすためのものである。茹加工済の豆腐は凝固し

ているので、この茹加工済豆腐を蒸こしするとそ
の豆腐蛋白は比較的容易にさめ細かくつぶすこと
ができる。時、茹加工済豆腐は、その調理をできる
だけさめ細かくつぶした方が茹工程の衛生地製
造工程において小麥粉となじみ易くなるという性
質がある。そこで他の実施例では、茹加工済の豆
腐を上記の如く蒸こしした後に乾燥させ、さらに
その乾燥させた豆腐を再度練りつぶして豆腐蛋白
をより微細化させることもできる。

衛生地製造工程は、蒸こし加工済の豆腐に通常
の小麥粉（中力粉）と水（又は豆乳）を加えて
練り込んで衛生地を製造するためのものであり、
この実施例では練り込み用ローラを使用して蒸こ
し加工済豆腐と小麥粉とを充分に混合させるよう
にしている。小麥粉は衛生地を作る際のつなぎ粉
となるものである。練り込み用の水（又は豆乳）
の中には少許の食塩が添加されている（食塩濃度
約3ボーメ度）。製造される衛生地中の蒸こし加工
済豆腐と小麥粉とはこの実施例では重量比約
1:1の割合で混合されている。尚、蒸こし加工

済豆腐の混合割合は製造される衛生地中に豆乳比
で80%程度まで高めることができる。豆腐（タンパク質成分）と小麥粉（炭水化物成分）とは成
分が異なるため、その各原料（豆腐と小麥粉）
を混合させた際に相互になじみ難いという性
質があるが、豆腐は予じめ茹加工した後に蒸こ
ししているので、その豆腐蛋白が茹工程につぶされて
おり、この衛生地製造工程において蒸こし加工済
豆腐と小麥粉を混合させた際に豆腐蛋白中に小麥
粉をさめ細かくしかも均一に押し込むことができる、
タンパク質成分と炭水化物成分の相互に調和成分
同士であってもその調和性が向上するようになって
いる。

衛生地工程では、上記衛生地製造工程で製造され
た衛生地を通常の調理方法（例えば手打ち又は機
械打ち）でうどん類、そしゅ、スパゲティ等に調
理する。

(実施例)

本発明の大豆を主原料とする他の製法は次の実
施例がある。

(1) 大豆を主原料として製造しているので、タンパク質を主成分とする麩を提供することができるとともに、その麩の味覺（特に甘味）を向上させることができる。

(2) 豆腐（大豆曲）を茹加工及び裏ごし加工させてきめ細かくつぶし、その裏ごし加工後豆腐に小麥粉を練り込ませるようにしているので、タンパク質成分の材料と小麥粉（炭水化物成分）とを比較的容易になじませることができ、それによってタンパク質成分と小麥粉を融合させて調達した麩であっても、その原材料を相互にきめ細かく混合させることができるとともに、タンパク質成分の作用により麩の「コシ」を強くすることができる。

(3) 豆腐を茹加工するようにしているので、タンパク質成分の酸性を防止することができ、タンパク質を主成分とする麩であっても日もちをよくすることができる。